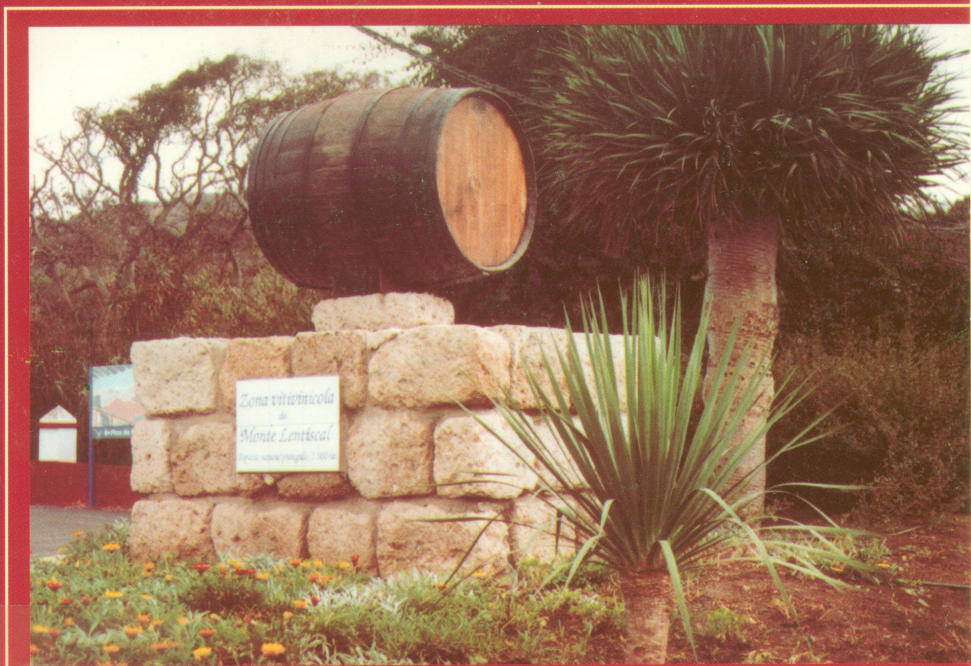


Semana Cultural del Vino 1998



G
.2
M
m



SEMANA CULTURAL DEL VINO 1998

Consejo Regulador de Denominación de Origen del Monte Lentiscal.

Hotel Escuela Santa Brígida, 25-28 de Noviembre de 1998.

© Consejo Regulador de Denominación de Origen del Monte Lentiscal.

Coordinador de la edición: Juan José Laforet.

PREMÓN, Prensa del Monte.

Depósito Legal: G. C. 253 - 1999.

Fotocomposición e impresión: TEGRARTE, s.l. - Textos, Gráficos & Arte de Telde.

Tfn.: 69 55 51 - Telde - Gran Canaria.

INTRODUCCIÓN

Por: **José Macías Santana.**
Presidente
Cabildo de Gran Canaria.



Para este Presidente del Cabildo de Gran Canaria constituye una auténtica satisfacción poder acompañarles en la clausura de esta nueva jornada de Conferencias de la Semana Cultural del Vino en el Monte; una actividad que he tenido la suerte de seguir y disfrutar puntualmente desde el primer año.

Cinco Semanas Culturales cuentan ya en la cuenta de resultado de sector vitivinícola del Monte Lentiscal, en esta nueva etapa de su historia de siglos, una etapa que yo me atrevo a señalar como enormemente importante y que, en el futuro, será contemplada como uno de sus capítulos más señalados.

A lo largo de cinco años se han hecho por todos ustedes unos esfuerzos realmente destacados, gracias a los que esa bella tradición del vino del Monte Lentiscal se ha recuperado y presenta unas enormes expectativas de futuro.

Personalmente y como Presidente del Cabildo de Gran Canaria me alegró mucho conocer la presencia del Consejero de Agricultura del Gobierno de Canarias en la inauguración de esta Semana, pese a que ese mismo día y hora tenía lugar otro importante encuentro enológico organizado por cinco denominaciones de origen prestigiosas y consolidadas.

Yo le agradezco también que con su gesto haya optado por apoyar a un importante sector de la agricultura grancanaria, al que no dudó en augurarle un importante futuro entorno a su Consejo Regulador de Denominación de Origen del Monte Lentiscal.

Y es que hoy Gran Canaria debe afrontar su futuro, el de todos y cada uno de sus habitantes, asumiéndolo como un gran objetivo común, como un reto único al que nadie puede ser ajeno.

Así, desde la Presidencia del Cabildo de Gran Canaria, se ha seguido siempre con gran interés el esfuerzo, la voluntad, en el que los Viticultores y Bodegueros del Monte Lentiscal se han empeñado para recuperar un sector no sólo agrícola y enológico, sino que constituye una atractiva parte de nuestra historia, de las costumbres y tradiciones insulares, que, sin duda, contribuirá, muy pronto y de forma destacada, a la reactivación económica, cultural y social, tanto del Monte Lentiscal, de los municipios en los que se enclava esta Comarca, Las Palmas de Gran Canaria y Santa Brígida, como de toda la isla en general.

Símbolo de ese interés y del esfuerzo empeñado en la recuperación del sector han sido estas Semanas Culturales del Vino, que este año alcanzan una cifra redonda y ya significativa: cinco años.

Cinco años en los que han pasado por su tribuna las más prestigiosas figuras de la ciencia, la historia, la literatura, la enología y la cultura en general, que no han dudado en dirigir su mirada al mundo de la vitivinicul-

tura isleña, a este hermoso y singular paisaje del Monte Lentiscal.

Afortunadamente todo ello ha quedado recogido en una atractiva colección de libros, que son ya una útil herramienta par el estudio del vino del Monte en sus diversas facetas, y con la cual la Presidencia del Cabildo de Gran Canaria se honra en colaborar. Paralelamente a ello, una pequeña, pero amena, publicación periodística, "La Prensa del Monte", que espero pueda pronto aumentar su difusión a un número mensual, se ha consolidado ya como un órgano de información de la Comarca y del sector vitivinícola, que el público acoge siempre con interés.

Hoy es un día alegre, feliz para todos, pues podemos comprobar como cinco años no sólo no han pasado en balde, sino que se han hecho muchísimas cosas a favor de un sector que es orgullo y satisfacción para toda Gran Canaria.

La máxima expresión de todo ese esfuerzo lo constituye este Consejo Regulador de Denominación de Origen del Monte Lentiscal que, en adelante, velará tanto por la promoción de la Comarca y de sus vinos, como por que la calidad de su caldos se mantenga siempre dentro de unos altos índices de exigencias.

Mi felicitación a cuantos han intervenido en esta V Semana Cultural del Vino en el Monte Lentiscal, pues con su docta y acertada palabra han contribuido, un año más, a realzar la singularidad y la personalidad de esta querida comarca de la isla, a destacar la labor impagable que vienen realizando viticultores y bodegueros a favor de un sector del que hoy puede sentirse muy orgullosa toda Gran Canaria.

Felicidades por este quinto aniversario. Gracias.

IN MEMORIAM

D. José Millán Rodríguez.



José Millán Rodríguez, nació en Las Palmas de Gran Canaria el día 23 de Mayo de 1919 y falleció el día 1 de Enero de 1999. Sus padres fueron: Antonio Millán Jaubert y Caren Rodríguez Millán, sus abuelos paternos: Antonio Millán Socorro y Josefa Jaubert Massieu y sus abuelos maternos: Juan Rodríguez Quegles y Carmen Millán Socorro, este último (Juan Rodríguez Quegles) fue una persona destacada en el empresariado y las finanzas de su época.

José Millán Rodríguez, fue el tercero de tres hermanos, siendo los otros dos Juan y Antonio.

Inicia los estudios de su etapa infantil o parbulario en el Colegio "Las Palmas", del Dr. Morón, ubicado en la Calle Dr. Chil (Vegueta). Posteriormente realiza sus estudios del antiguo Bachiller en el Colegio Corazón de María (Comunidad Claretiana).

Comienza sus estudios mercantiles, en la Antigua Escuela de Comercio de Las Palmas, finalizando los mismos, como Perito Mercantil.

A partir de ahí, desarrolla su vida profesional como contable en la Administración Pública, opositante y obteniendo plaza como

funcionario de carrera. Continuó desempeñando su actividad profesional durante muchos años en distintos puestos de la Administración, finalizando su etapa en activo tras aproximadamente 10 años como Interventor-Delegado de la Administración Institucional de Servicios Socios-Profesionales (A.I.S.S.), retirándose en Julio de 1977.

Desde su etapa juvenil, por tradición familiar, estaba vinculado ya al sector Vitivinícola y participaba en distintas tareas de la finca, de forma especial en las vendimias, pisas y el embotellado del vino que ya desde (1912) realizaba su abuelo. Apartir de 1977, (fecha de su retiro) es cuando por disponer de más tiempo se vuelca en la Explotación de los viñedos y la elaboración de los vinos. Su ilusión por este tema le lleva en Noviembre de 1985 (con 66 años) al ser el único grancanario que participó en Tenerife en un Curso sobre Viticultura y Enología, con una duración de unos 20 días. Tuvo la suerte de conocer y entablar amistad con el Director del referido Curso, D Mariano López Arias, excelente profesional y mejor persona, con el cual estableció una gran relación de colaboración. En esta etapa la Consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias, no tenía datos de nuestros vinos y sus características, acordando entre ambas partes realizar con las uvas enviadas a Tenerife, pruebas de vinificación en la Bodega Experimental y expidiendo a Gran Canaria el vino embotellado. La comercialización de este vino embotellado, fue el primero que se realizó en la nueva época de resurgimiento del sector.

En 1990, asiste nuevamente a Tenerife a unas Jornadas Técnicas de Viticultura y Enología.

Realiza numerosos Cursos sobre esta materia: Elaboración de vinos, Aprendizaje de la cata, Labores de cultivo, etc. . . . Asimismo acude a innumerables Conferencias y Jornadas sobre este Sector.

En 1989, tuvo la novedosa idea, siendo pionera en esta Isla de crear un Museo del Vino, recuperando aperos y maquinaria tradicional para la elaboración del vino, de la época de su abuelo.

Por su carácter abierto y afable, disfrutaba atendiendo a cualquier visita que se le presentara en su finca e instalaciones. Era notorio. verle la satisfacción que experimentaba cuando detallaba, todo el proceso, desde el cultivo hasta el embotellado del vino. De ahí, sus excelentes relaciones con todos los bodegueros de Gran Canaria, sin distinción de zonas o comarcas.

El 29 de Abril de 1998, con motivo de la celebración de la III Cata Insular de Vinos de Gran Canaria, organizada por el Cabildo de esta Isla, el Vicepresidente de esta Institución, D. Juan Andrés Melián García, le hizo entrega de una placa en reconocimiento a la destacada labor desarrollada en el Sector Vitivinícola.

A pesar de la pobre cosecha de 1998, debido a su empeño por esta actividad, nos contagió su ilusión, por renovar las cepas de la finca, así como asegurar el riego de la misma, implantando la infraestructura necesaria.

PRIMERA JORNADA

CONFERENCIA INAUGURAL

PRESENTACIÓN MONTE LENTISCAL, OTRA APUESTA POR LA CALIDAD (*).

Por: **Gabriel Mato Adrover.**

*Consejero de Agricultura, Pesca y Alimentación
del Gobierno de Canarias.*



El Consejo Regulador provisional de la Denominación de Origen Monte Lentiscal se constituyó a finales de 1997. En Canarias hay en la actualidad ocho denominaciones de origen vinícolas (cinco en Tenerife: Tacoronte-Acentejo, Valle de La Orotava, Ycoden-Dauten-Isora, Güímar y Abona; una en La Palma; otra en El Hierro, y otra en Lanzarote) y la futura denominación Monte Lentiscal se aprobará con carácter definitivo a principios de este año, lo que posibilitará que vinos elaborados con uva de 1998 puedan comercializarse con contraetiqueta.

El reglamento de la denominación de origen Monte Lentiscal, ya aprobado por el Consejo Regulador provisional y por la Consejería de

Agricultura, se ha remitido al Instituto Nacional de Denominaciones de Origen (INDO), organismo dependiente del MAPA, que debe emitir un informe previo, no vinculante, a la publicación de la orden de la consejería que a la espera de recibir el dictamen del INDO para, a continuación, remitir el que debe concluir con la publicación de la normativa den el BOC. La culminación de este proceso permitirá que parte de los vinos elaborados con uva de la vendimia de 1998 en Monte Lentiscal, se esperan a la comercializarse este año con el distintivo de calidad (contraetiqueta), siempre que superen los controles preceptivos.

La producción de vinos en Monte Lentiscal no superará los 20.000 litros en esta campaña, según previsiones de la consejería, lo que significa que esta zona, futura denominación de origen, será la de menor producción de caldos de calidad de toda Canarias. De acuerdo con los datos definitivos de los consejos reguladores vinícolas de las islas (ocho), la producción de uva de calidad se redujo este año el 41% en relación con la recolección total de 1997, debido a las adversas condiciones meteorológicas de la campaña pasada. Las bajadas más acusadas fueron las de La Palma (73%), Abona (71%) y El Hierro (69%).

En relación con la ampliación de la cobertura de riesgos en el viñedo, el Plan Nacional de Seguros Agrarios para 1999 y la Consejería de Agricultura ya han dispuesto partidas presupuestarias para subvencionar una póliza integral. La Consejería pondrá el 50% de la participación de Enesa en la futura prima. Por ahora, el seguro para uva de vinificación no se ha concretado y las reuniones entre Agroseguro, Enesa, la Consejería y el sector vitivinícola local prosiguen para intentar concretar los riesgos y definir la prima.

(* Extracto de la intervención del Consejero de Agricultura, Pesca y Alimentación en la Semana Vitivinícola de Monte Lentiscal, pronunciada en el contexto de Noviembre de 1998.

PRESENTACIÓN DE LA DENOMINACION DE ORIGEN DE LOS VINOS MONTE LENTISCAL Y ALGUNAS CONSIDERACIONES DEL VINO EN SU RELACION CON LA CULTURA.

Por: **Francisco Marín Lloris.**

Marqués de la Frontera.

*Presidente del Consejo Regulador (Provisional) de
la Denominación de Origen del Monte Lentiscal.*

Excmos. e Ilmos. Srs., amigos y compañeros, en nuestro empeño de conseguir la recuperación de los mercados y del prestigio del vino del Monte de antaño, con los avances técnicos del momento.

Iniciamos hoy, los actos organizados, con motivo de la Semana Cultural del Vino. Como habrán podido observar, el apelativo de la «vendimia», como habíamos calificado, en las anteriores a este evento semanal, lo hemos modificado por el más genérico de «el vino», y ello ha sido debido a las especiales circunstancias que han concurrido este año, y que por su interés para el sector vitivinícola del Monte Lentiscal, han merecido hayamos dado a estas jornadas un carácter diferencial, con el fin de dedicarlas o referenciarlas a la próxima presentación, ya garantizada, de la Denominación de Origen para los «vinos del Monte Lentiscal».

Como Uds. saben, a principios del mes de Agosto del pasado año, concretamente el 13 de Agosto de 1997 el Boletín Oficial del Gobierno Autónomo de Canarias, publicaba una Orden de la Consejera de Agricultura, Pesca y Alimentación, por la que se calificaba, a los vinos del Monte Lentiscal, con la Denominación de Origen, atendiendo a la solicitud, tramitada por el sector, a través de la Asociación de Viticultores y Bodegueros del Monte Lentiscal.

La calificación otorgada, tenía entonces, carácter provisional, tal como exige el procedimiento administrativo, establecido para la tramitación de éstos expedientes.

La calificación definitiva, de la Denominación de Origen, quedaba supeditada, a la aprobación del Proyecto del Reglamento de Funcionamiento del Consejo Regulador y a la confección de los censos de viticultores y bodegueros interesados, previamente inscritos en los correspondientes Registros, abiertos en el Consejo.

Para todo ello, se otorgaba un plazo de un año, responsabilizando su ejecución, a los componentes del Consejo Regulador, Provisional, cuya relación nominal, se hacía constar en la propia Orden.

Se iniciaron, con la máxima diligencia, la ejecución de éstos trabajos, y seis meses, antes del plazo concedido, se presentaron en la Consejera de Agricultura, Pesca y Alimentación, los censos y el Reglamento.

Por circunstancias que hoy no vienen al caso, motivadas por presiones, surgidas al margen del Monte Lentiscal, hoy afortunadamente superadas, (debido, fundamentalmente a una generosa propuesta de este Consejo Regulador que fue aceptada finalmente, por la Administración y por el propio sector vitivinicultor de Gran Canaria), se ha estado retrasando la promulgación de la Orden de la Consejera, por la que debe quedar definitivamente reconocida, la Denominación de Origen de los vinos del Monte Lentiscal.

Por fin, el procedimiento administrativo que debe seguirse para ultimar la declaración de la calificación definitiva de la Denominación de Origen de los vinos del Monte Lentiscal, ha sido desbloqueado y por consiguiente, esperamos que en fechas próximas se promulgue la correspondiente Orden aprobatoria.

Hoy nos congratulamos por ello, y tenemos la satisfacción de transmitir públicamente, en estas jornadas, el logro alcanzado, compartiendo su éxito, con todos Uds. Creo, sinceramente que en este acto,

en el que inauguramos la celebración de la sexta Semana Cultural del vino, es un momento espléndido para hacer pública esta noticia (teniendo además la satisfacción de contar con la presencia del Consejero de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno Canario que seguro avalar lo dicho), por cuanto estos actos ocupan ya, un importante espacio de nuestra nueva historia, tanto por su continuidad, llevamos 5 años ininterrumpidos celebrándola, como por la destacada personalidad de los conferenciantes que han participado en años anteriores y la de los que mañana y pasado, estarán con nosotros. Gracias a ellos, como digo, este evento ha alcanzado, un elevado nivel cultural y un alto prestigio, lo que sin duda, nos enorgullece y conforta. Es, por ello, que, aprovechando su celebración, no he querido dejar de hacer una especial mención a la tramitación de la D.O. de nuestros vinos, y si todavía no podemos hacer una presentación oficial de su calificación definitiva, ya tenemos la garantía de la Administración de estar en puertas de conseguirla, por lo que dada la importancia que supone para nuestro colectivo vitivinícola del Monte Lentiscal su consecución, estimo se merece dedicar a este capítulo un espacio destacado en mi charla, con la certeza de que el Consejero, en su intervención final nos ampliará con mayor detalle alguna noticia al respecto.

Dicho esto, tratar de desarrollar a continuación, algunos aspectos de los dos principales conceptos a los que he hecho referencia, es decir, a lo que supone de interés para el sector, el poder contar en lo sucesivo, con una Denominación de Origen específica para los vinos del Monte Lentiscal y, por otra parte, a la relación que indiscutiblemente tiene el vino con la cultura, y que justifica la titulación, dada a estos ciclos de conferencias. Me refiero a todo tipo de cultura, a la tradicional, relativa a las bellas artes, la escultura, a la pintura, a la música, a la poesía etc., e incluso a la escultura, así como a la cultura que genera el propio pueblo en el ejercicio de sus usos y costumbres.

La segunda parte de mi charla, va dirigida a aquellas personas que me han manifestado la existencia de una cierta demagogia o de intereses comerciales, cuando en determinados ambientes se trata de ligar el vino con el arte, sin tener en cuenta, ni los orígenes del vino y ni su influencia, en casi todas las culturas de los pueblos desde que el hombre es hombre, ni

tampoco lo que ha supuesto de inspiración en gran número de pintores, escultores, poetas, novelistas, compositores etc..

Por otra parte, debo manifestar que la semana cultural de este año la dedicamos como homenaje a la mujer, siendo su verdadero mantenedor Juan José Laforet con una destacada representación femenina en las personalidades de Donina Romero y la historiadora Elisa Torres Santana

El año que viene, muy probablemente la semana cultural la dedicaremos al vino y el arte, para lo que seguro contaremos con representantes canarios, de destacada personalidad en distintas facetas artísticas.

Retomando al esquema expuesto, para el desarrollo de esta charla, y en relación a su primer punto, sobre la importancia de contar con la calificación de la Denominación de Origen para los vinos del Monte Lentiscal, debo decir que la tiene y la tiene, no solamente por el hecho de tratarse de un reconocimiento de la calidad y la especificidad del producto, el vino del Monte, por parte de la Administración, lo que de por sí, ya es importante, por lo que representa de garantía para el consumidor, si no por lo que además supone de compromiso del sector, coordinado por un Consejo Regulador, en cuanto a que debe cumplirse con unas determinadas obligaciones, relativas al control en la elaboración de los vinos, encaminadas a lograr la mejora de la calidad, especialmente de los vinos embotellados que, sin duda, redundar finalmente en alcanzar una favorable situación en los mercados y por lo tanto, afianzar una justa rentabilidad en el tan maltrecho económicamente hablando, sector viticultor y bodeguero del Monte Lentiscal que hará garantizar su actividad en el futuro.

Quisiera resaltar también, en este capítulo, las virtudes de nuestro vino joven del Monte Lentiscal.

Hasta hace unos años, la expresión «vino joven», tenía una connotación peyorativa. Eran los vinos de jarra, de segunda categoría, los vinos de mezcla o los «retales» de bodega que no provenían de viñedos seleccionados. En el Monte Lentiscal, aunque los vinos que allí se elaboraban, con anterioridad al movimiento iniciado por la Asociación de

Viticultores y Bodegueros, presentaba muy buena calidad, su primitiva forma de elaboración, no permita garantizar esa calidad, cuando se consuman fuera de las bodegas, ya que con facilidad se produzcan alteraciones negativas que haga desmerecer sus buenas cualidades, debido a su predisposición a remontarse o enturbiarse y a aumentar su acidez.

Sin embargo, y continuando con los vinos jóvenes, desde hace algún tiempo, las bodegas han comenzado a mostrar tanto interés en elaborar vinos que puedan consumirse jóvenes, como en producir vinos de larga crianza.

El concepto de vino joven, ya no es sinónimo de vino de segunda fila. Es más, el hecho de que los vinos jóvenes están de moda, proporciona a las bodegas una ocasión ideal para comercializar productos de calidad, de más rotación, sin necesidad de disponer de naves, depósitos y barricas para el envejecimiento, con todas las mermas y riesgos que el vino puede padecer.

Ello, no es obvio, para que en determinados casos y siempre, partiendo de buenas cosechas, algunos bodegueros del Monte, que disponen de elementos técnicos y enológicos para una mejor asepsia y un control adecuado, están iniciando de forma experimental, la obtención de vinos de crianza en barricas de roble.

En resumen, seguir siendo, el principal objetivo del Consejo Regulador, ofrecer al mercado consumidor, respaldado hoy por la Denominación de Origen, los vinos jóvenes del Monte en las mejores condiciones de calidad posible, para lo que se pondrá especial énfasis en aumentar las producciones en las plantaciones, atendiendo, prioritariamente, a la reposición de las viñas con la replantación de variedades adecuadas y sistemas de cultivo en espaldera, bajo riego, así como a mantener un cuidadoso control en el proceso de elaboración de los vinos que nos permita asegurar y mejorar su calidad, sin perder su marcada personalidad, conseguida a lo largo de tantos años.

Aspiramos pues, en una primera fase, a que nuestros vinos estén presentes en todos los restaurantes de Gran Canaria y a que cuando un cliente solicite un vino, en uno de estos establecimientos, el restaurador

ofrezca, con orgullo, nuestro vino de El Monte Lentiscal. Para ello estamos trabajando, para conseguir una región vinícola de renombre, de tal forma que cuando lo consigamos, no dejara de ser un contrasentido, ofrecer al consumidor, como vino de la casa, un vino de otra región. Bien entendido, que el vino de la casa, puede ser el más barato, pero nada impide que sea también uno de los más caros, si el restaurador se compromete a ofrecer un producto de calidad.

Y pasando al segundo punto anunciado, en el que sólo pretendo hacer una simple introducción, dando a entrever la importancia del vino en relación con la cultura y las bellas artes, comenzar diciendo, como ya se ha manifestado en otras intervenciones que la historia del vino es inseparable de la historia del hombre.

Es, por ello, que sin grandes esfuerzos dedicados a investigar sobre temas donde pueda observarse la influencia del vino en el mundo del arte, obtengamos con facilidad inmediatas referencias que así lo avalan. En este sentido encontramos, por ejemplo, en un trabajo firmado por Vicente Sim, persona de una gran formación cultural, autor de varios estudios de viticultura y enología, para más referencias Académico de número de la Academia de Cultura de Valencia, miembro de la Academia del Vino del Reino de Valencia, historiador y jurista de gran prestigio, además de Caballero de la Serenísima Orden de Caballeros del Vino, hace mención a un relato de Boccaccio, donde el vino toma un importante papel en la leyenda, al referirse al dios Dionisio, hijo de Zeus y de Semele, como uno de los pocos dioses griegos que ofrecen a sus proslitos, esperanza y consuelo. Se le define como dios del vino y de la hiedra y se dice que alcanzó gran poder entre los dioses olímpicos, cuando el vino se convirtió en una fuerza mística que se consideraba alimento para la vida y aliento para el alma.

Se refería a Dionisio como dios del vino, sin embargo, según los lugares y las atribuciones que se le suponen, también es conocido por los nombres de Baco, Bromio, Nictelio, etc..

Para el común entender, Dionisio o Baco, en griego y en latín, son el mismo dios que, en la época clásica, se identificaba como dios de la

vendimia, del vino y del delirio místico. Un dios rodeado de leyendas y fábulas complejas, en las que se unen elementos diversos, originarios no sólo de Grecia, sino incluso, de los países vecinos, como del Asia Menor, lo que genera distintos episodios, relacionados con el resto de su historia.

Sobre todos estos episodios legendarios, existen grandes obras pictóricas e incluso, valiosas esculturas.

El simbolismo de la viña y del vino, aparece, una y otra vez, en las obras de arte. Mosaicos y relieves pueden admirarse en los museos, desde el Lapidarium de Viena, al Museo Arqueológico Nacional de Nápoles, pasando por el Museo Británico de Londres y muchos más.

Destaco, los cuadros dedicados a las «bacanales», por la alusión que anteriormente he hecho a Dionisio, dios del vino. Se trataban de fiestas llamadas dionisiacas, celebradas en Roma como culto precisamente, al dios del vino, estando magistralmente representadas por Tiziano, en su cuadro titulado «La Bacanal», del que ha dicho Ortega y Gasset que es el cuadro más optimista del mundo, y que representa el cortijo de Dionisio, en una escena pacífica y campestre, donde se observan a hombres y mujeres con expresión de felicidad, unos bebiendo vino y otros mirándose y admirando sus figuras.

«La bacanal» de Rubens, en la que aparecen sus clásicas mujeres, representando las ninfas de Diana sorprendidas por los sátiros. El cuadro de Sileno, tutor de Dionisio, dejándose arrastrar por los excesos de la bebida, pintado por Van Dick. Los «borrachos» de Goya y tantos otros, si bien, por lo que representa de curioso, por su relación con la realidad, hago una especial mención a los frescos que aparecen en la tumba o pirámide de Nakht, donde se representa la vendimia en el antiguo Egipto. Las cepas que se observan, se conducen emparradas, como aún hoy se cultivan en algunos lugares; las ánforas de barro representadas, se destinaban a la fermentación y a la crianza del vino.

En otra faceta del arte, como puede ser la lírica, el vino toma especial protagonismo en determinados momentos de muchas obras de pera y zarzuela. Basta, para darnos cuenta de esta influencia del vino en la pera

que recordar los pasajes de Caballería Rusticana, de Leoncavallo, con la canción «viva el vino spumaggiante»; la pera Werther, de Massanet, en la canción «viva Bacchus»; en los Cuentos de Hoffmam, de Ofembac, cuando se canta el «Glou, glou, glou, je suis le vin», y en tantas otras, siendo la más conocida e interpretada, la canción del «brindis» de la Traviata de Verdi.

El vino es para la novela y la poesía motivo de inspiración de lo que nadie duda. En esta Semana cultural son ya famosos los versos que cada año dedica nuestro más estrecho colaborador, director de la Prensa del Monte, Juan José Laforet, como homenaje al vino que muy bien podrían considerarse al revés, es decir un reconocimiento del vino a la poesía. Pasado mañana, rendiremos homenaje al vino, a través de la poesía y a la poesía, a través del vino.

Con esta concisa exposición he tratado, de demostrar la enorme afinidad existente entre el vino y la cultura, y justificar la posibilidad de desarrollar un gran número de materias y de temas, sobre el vino, en relación con la cultura. Por eso, a esta «semana cultural», la auguro muchos años de vida, con la seguridad que en ella, participarán, en lo sucesivo, destacados personajes, especialistas en distintas ramas, que nos seguirán ilustrando, como hasta ahora, con suficiente profundidad y desde la perspectiva de la exaltación del vino, para satisfacer nuestra afición e interés en aumentar los conocimientos, sobre todas aquellas facetas relacionadas con el vino.

Es, el vino, por tanto, un elemento fundamental que ocupa un importante espacio en la vida del hombre. Pero es que además, no podemos olvidar que el vino sale de la uva y la uva de la vid. Por ello, es en la viña, donde debemos fijar inicialmente nuestra atención, si pretendemos elaborar vino.

En la última parte de mi charla quiero dejar constancia del esfuerzo que vienen realizando los vicultores del Monte Lentiscal que han optado por atender las vides de sus fincas, sobreponiéndose a las dificultades con que se encontraron cuando decidieron esta opción, tanto desde el punto de vista económico como desde la falta del suficiente reconocimiento y apoyo por parte de algunas de las personas integradas en la Administración.

Hasta el 18 de junio del año 1987, el agricultor propietario de fincas del Monte Lentiscal, tenía una fácil posibilidad para parcelar su propiedad y dedicarla a uso urbano. A partir de esa fecha, en que entró en vigor la Ley 12/87 de la Declaración de Espacios Naturales de Canarias, se declara Parque Natural al espacio comprendido en el ámbito del Monte Lentiscal, sensiblemente coincidente con el que hoy corresponde al definido como de Paisaje Protegido de Tafira.

La declaración de Espacio Natural Protegido, definida en esa Ley del 12/87, no conllevaba, por sí misma, limitación de derechos o restricciones de usos, que deberían ser instrumentados, en su caso, en los Planes Rectores de Uso y Gestión que desarrollen la protección establecida por dicha Ley.

El Gobierno de Canarias, deja la Ley, potenciar el planeamiento de desarrollo con las debidas garantías de publicidad, participación de propietarios y usuarios, y audiencia de Corporaciones Locales y otros representativos.

Nada de todo ello se hizo. Pasó el tiempo y en el año de 1993, llega al conocimiento de algunos propietarios de fincas del Monte Lentiscal, que la Administración del Gobierno Canario, está estudiando la posibilidad de confeccionar una nueva Ley que sustituya a la anterior, que por cierto tuvo muy poca operatividad. Fue, en ese momento, a finales de 1993, cuando comenzó a desarrollar sus trabajos y programas, la Asociación de Viticultores y Bodegueros del Monte Lentiscal.

Su caminar ha sido lento, pero constante, y los resultados, por lo tanto, van siendo conocidos por los canarios con lentitud.

La recuperación de los viñedos del Monte lentiscal, tiene una gran vinculación con las directrices emanadas de la Consejera de Política Territorial, en relación al Paisaje Protegido de Tafira, partiendo siempre de la base de que la viña, en la Comarca del Monte Lentiscal, ha sido calificada como un cultivo a potenciar por considerarse compatible con el medio que se trata de proteger.

Hoy está pendiente de aprobación definitiva el «Plan Especial de

Protección Paisajística del Paisaje protegido de Tafira», esperemos que su contenido y, por lo tanto, las normas de permisibilidad y de prohibiciones que en dicho Plan, debe recogerse, sean lo suficientemente coherentes para compaginar la conservación, con el desarrollo del sector vitivinícola del Monte Lentiscal, pues estamos convencidos de que ello, es no solamente posible, si no que incluso es necesario para poder garantizar la conservación de un paisaje atractivo y cuidado, en beneficio de la imagen de la Isla de Gran Canaria, por otra parte, tan necesitada de cuidados y atenciones en los campos, cada día en mayor estado de abandono.

Y para finalizar, y con el fin de satisfacer las preguntas o dudas que muchas personas tienen sobre la importancia del sector del vino, en el Monte Lentiscal y su posibilidad de futuro, les diré lo siguiente:

En la actualidad, se puede decir que dentro del Paisaje Protegido de Tafira, poligonal que abarca la Comarca de producción de los vinos con Denominación de origen, existe una superficie de viña, atendida convenientemente, de 100 has. aproximadamente, aunque gran parte de ellas, se encuentra en proceso de reestructuración. Además, existen otras 150 Has., cuyos propietarios todavía se encuentran indecisos, en cuanto a dar el paso definitivo para prestar, la atención que la viña exige, para alcanzar los adecuados rendimientos. Se tratan de cultivos con parras envejecidas y un cierto nivel de plantas perdidas o calvas, con lo que las producciones oscilan solamente, entre 1.000 y 1.500 kilos por Ha..

Con situación actual se obtienen unas producciones medias de vino, entre 200.000 y 300.000 litros al año, si bien en la presente campaña, la peor de las que yo puedo hacer memoria, solamente hemos conseguido, en el Monte Lentiscal, alcanzar, a penas, los 100.000,- litros.

Nuestro objetivo, consiste en recuperar definitivamente unas 250/300 Has de cultivo de viña, bien atendido, lo que supone que el 20/25% aproximadamente de la superficie que ocupa el Paisaje Protegido de Tafira está ocupada por este cultivo. Con ello, aspiramos a que nuestras actuales producciones medias normales de 200.000/300.000 litros de vino al año, en un plazo, no superior a los tres años pasen a rondar el millón quinientos mil litros.

Y ya termino, manifestando, a todos Uds. y en nombre de los viticultores y bodegueros del Monte Lentiscal, nuestro sincero agradecimiento por el apoyo que continuamente vienen dándonos y que nos sirve de aliciente para continuar con nuestro proyecto de recuperación de la viña y del vino del Monte. A la Consejera de Agricultura, Pesca y Alimentación, también debo reconocer, la inestimable ayuda que desde nuestro comienzo nos ha venido prestando. Del Cabildo de Gran Canaria esperamos próximos proyectos que redundarán en beneficio del sector, me refiero concretamente al plan de recuperación de un lugar tan emblemático como los Siete Lagares, para lo que se cuenta ya con la financiación necesaria. Quiero hacer mención especial, en este capítulo de agradecimientos, a la Real Sociedad Económica de Amigos del País, quien dentro de sus posibilidades siempre se ha mostrado predispuesta a colaborar en nuestros proyectos. Actualmente y hasta tanto pueda disponer, el Consejo Regulador del Monte Lentiscal de un local social definitivo, la R.S.E.A.P. nos ha cedido un despacho, en sus oficinas, para desarrollar nuestra labor diaria, así como el uso del salón de actos para la celebración de posibles reuniones con los agricultores o bodegueros. En fin, no nos podemos quejar de las ayudas que venimos recibiendo, y aunque aspiramos a que pueda llegar el momento en que no sea necesario demandar auxilios especiales, hoy por hoy, es imprescindible el apoyo económico de la Administración, para reestructurar los cultivos, con independencia que estimamos de justicia, una ayuda especial en esta línea, ya que la declaración de Espacio Protegido, de los terrenos de Tafira han desmerecido los valores del suelo que venían rigiendo, por lo que parece lógico que la Administración deberá tomar medidas compensatorias.

Y nada más, y dado que no disponemos de copa de vino, en estos momentos, no tenemos más remedio que esperar al cóctel que nos servir el Hotel Escuela, al finalizar este acto, para brindar por la salud de todos Uds. y por el futuro del Vino del Monte Lentiscal: Muchas gracias por su atención.

SEGUNDA JORNADA

EL CULTIVO DEL VINO EN GRAN CANARIA EN EL SIGLO XVII: LA APORTACIÓN DE DANIEL VAN DAME

La Presentación estuvo a cargo de
D. Diego Cambreleng Roca.

EL CULTIVO DEL VINO EN GRAN CANARIA EN EL SIGLO XVII: LA APORTACIÓN DE DANIEL VAN DAME

Por: D^a. Elisa Torres Santana.
Historiadora.



La vid y el vino han sido constituidos para el hombre desde la antigüedad, recordemos el episodio de Noé o de las bodas de Canaá, un alimento importante en su dieta. Y decimos alimento, porque en la dieta europea, en particular de los países mediterráneos, servía para compensar aquellas calorías que no se ingresaban por el consumo de otros alimentos, en particular de proteínas.

Hoy en día ha perdido el papel de equilibrador de la dieta, y se ha convertido en un placer y complemento indispensable de toda buena comida.

Desde la antigüedad su cultivo estuvo localizado en el área mediterránea donde mantuvo un pugilato en su expansión con el Islam, pero a pesar de la prohibición expresa del mahometanismo, siempre hubo presencia de vino, incluso en territorios ocupados por los musulmanes, como Estambul, donde existen testimonios que nos hablan de su consumo diario en las tabernas del puerto, por marineros griegos, sobre todo del vino generoso de Chipre. De esa zona del mediterráneo, pero de Creta posteriormente se traerán las primeras cepas que se plantan en Canarias, tras su paso por Madeira y Azores.

Existió asimismo el vino en algunos valles del norte de Europa, en torno al Rhin, pero siempre fue muy localizado y no tuvo tanta difusión como el Mediterráneo.

El vino pues es un cultivo que ha seguido a los europeos allí dónde han ido; lo llevaron a América e intentaron radicarlo en Méjico, Perú y Chile, alcanzando sus máximos logros en los valles cálidos del Perú, pero sobre todo en Chile, dónde se vio favorecido por la tierra y el clima. En California hubo que esperar hasta el final del s. XVII para que se implantaran las vides definitivamente. Con todo, donde la implantación del vino alcanzó más éxito fue en la Nueva Europa o Pre-América, tal como denomina Braudel a las islas del Atlántico, ya sean portuguesas o castellanas: Azores, Madeira y Canarias.

El conquistador trajo a Canarias entre sus bastimentos: cereales, harina, carnes saladas y vino; por lo tanto desde el mismo momento de la conquista y reparto posterior de tierras, algunas fueron señaladas ya para dedicarlas a la plantación de viñas; Sin embargo en fechas tan tempranas, inicios del s. XVII, el cultivo principal era la caña de azúcar, pero las vides comenzaron a plantarse para dedicar la producción del vino al consumo interior de los conquistadores. Se diferencia la producción interna de los caldos, de los que proceden del exterior: andaluces y portugueses sobre todo.

Ya en 1515 la isla de Gran Canaria se abastece de su propia producción, prohibiéndose incluso mediante ordenanzas la importación, hasta que no se consumieran los caldos propios.

Los parrales y huertas se van a extender por toda la geografía de la isla; por tierras marginales que no resultaban idóneas para cultivos que tenían preferencia de cara a la exportación exterior, caso de la caña, como por ejemplo las tierras de Teror. Las viñas ocupaban cada vez terrenos más altos y se adaptaban de forma extraordinaria a las tierras más altas.

La coexistencia de la caña de azúcar con la vid se da en todo el siglo XVI, pero paulatinamente la necesidad de enviar vino a América más la mayor seguridad del cultivo del viñedo, que no se veía tan sujeto a la coyuntura climática y dependía menos de la abundancia de mano de obra, hace que poco a poco el cultivo de la vid vaya sustituyendo al de la caña.

Así poco a poco las cepas van arrebatando terreno a la caña y van ocupando además zonas incultas, fenómeno que empieza a notarse sobre todo a partir de la mitad del s. XVI; autores de la época mencionan ya la abundante producción del vino de Gran Canaria y su calidad, en especial del procedente de la ciudad de Telde. Las excelencias del vino canario, de Gran Canaria, merced a la exportación de los mismos va siendo destacada por los extranjeros, sobre todo por los ingleses ; uno de ellos llega a afirmar:

Fueron traídos de Bachrag la primeras cargas de vides que ahora se cultivan en la isla de Gran Canaria, las cuales con el calor del sol y del suelo han llegado a tal punto de perfección que los vinos que dan están considerados como los vinos más sustanciosos, más firmes, de más cuerpo y de más duración y los más libres de todo sabor a tierra de cuantos existen... este es el vino que ayuda a hacer la digestión, y no sólo una buena sangre, sino que nutre también, pues es un licor glutinoso y sustancioso: en este vino sobre todo podría verse comprobada aquella divertida teoría inductiva a saber: que el buen vino hace buena sangre, la buena sangre buenos humores, los buenos humores inspiran buenos pensamientos, los buenos pensamientos conducen a buenas acciones, las buenas acciones le llevan a uno al cielo. Si esto es verdad, no cabe duda de que más ingleses van al cielo por este camino, más que por ningún otro, pues creo que se importan en Inglaterra más vino canario, que todo el resto del mundo.

A finales del s. XVI el vino en Gran Canaria jugaba un papel muy importante en su economía junto con la caña de azúcar, que no obstante era el cultivo principal, y ya estaba dedicado a la exportación, bien a la América Española, como a Europa, sobre todo a Inglaterra, aunque también a Flandes, de dónde hay testimonios ya desde 1557. Sin embargo la inestabilidad política de Flandes, hace que se vea substituida por el mercado bretón.

Además la producción de vino generó otra industria, como la construcción de pipas y barriles para el transporte de los caldos, con lo cual se pudieron ocupar un mayor número de carpinteros y toneleros.

La producción del vino en Gran Canaria en el siglo XVI se localizaba en las zonas bajas; principios del siglo en torno a Las Palmas, Tele, Arucas, Guía y Gáldar: Ya a mitad del siglo XVI Telde había superado con creces a Las Palmas como lo demuestra el remate de su diezmo en 233.000 mvr, frente a los 138.000 de la capital de la isla.

En lo que respecta a Las Palmas, la vid y los parrales se situaban en sus alrededores en torno a los márgenes del barranco, para luego iniciar su ascensión hacia Barranco Seco ,y Tafira En una segunda etapa, continuaban extendiéndose por la Vega hacia la Angostura, La Caldera y el Lentiscal.

Las variedades principales eran: malvasía, verdello, torrontés y negromolle; con la mezcál de algunos de ellos se obtenía el vidueño, que era el más apreciado en los mercados americanos.

Gran Canaria en el s. XVII no hace más que continuar la tradición de plantación de vides y exportación de vinos iniciada en la centuria anterior, lo cual por otra parte, no había reportado más que considerables beneficios. Ya en el siglo XVII era autárquica en su producción de vinos e incluso se permitía el lujo de exportarlos fuera de su geografía, con lo cual el mantenimiento del comercio exterior de vino es una constante hasta que comienzan los problemas en los mercados tradicionales de los vinos canarios: Inglaterra, cuyo problema viene ocasionado por el daño que a la política mercantilista del gobierno inglés producía la balanza deficitaria de su intercambio con Canarias, dada las enormes cantidades de vino que los in-

gleses consumían. A las frases ya conocidas de Shakeaspehare que dice en una de sus obras:

Pero parece que ha bebido demasiado Canarias: un vino maravilloso que fortifica la sangre . Habría que sumar la de otros autores ingleses contemporáneo como Ben Jhonson que dice:

La mejor bebida veces : dos vasos de vino canario.

Aunque sin duda el episodio más significativo en lo que respecta a la presencia de vinos canarios en Inglaterra, se produce cuando Los habitantes de Weymouth ven subir por el Támesis la flota que transportaba los vinos canarios y la confunden con una segunda edición de la Armada Invencible.

Sin embargo pronto para desgracia de los canarios, la coyuntura internacional: Guerra de Sucesión a la Corona española, el Tratado de Menthuen entre Inglaterra y Portugal, que dará preferencia a los caldos lusitanos, van a significar el golpe de gracia para los caldos canarios. Además de la competencia iniciada hacía tiempo ya por los caldos portugueses , lo vinos peninsulares de Málaga y sobre todo Jerez, minaron la producción y el comercio de los vinos canarios, hasta hoy en día,. Momento en que iniciativas particulares, como la que enmarca el acto que nos convoca están intentando la recuperación de un cultivo que tanta trascendencia tuvo para nuestro archipiélago en los siglos pasados.

Las zonas de producción del vino en Gran Canaria en la centuria decimoséptima no han variado con respecto al Quinientos. Telde en primer lugar, más la Vega , los alrededores de la ciudad y Guía- Gáldar son los lugares donde sobre todo se producen los caldos grancanarios.

En el área de Telde encontramos viñedos en : Vega de la Fuente, Vega Mayor, Valle de los Nueve, La Herradura, La Santana, la Trompeta, Tecén, Las Remudas, los Llanos, Valle Casares, La Gotera, Tara, Barranquillo Abajo, La Torrecilla, Albercón, Lomo de Juan Mayor y Barranco Cáceres.

La Vega incluía términos como : La Angostura, La Caldera, El Gamonal, El Lentiscal, Satautejo, y la Vega, propiamente dicha.

Guía y Gáldar ofrecen denominaciones más genéricas como Guía y Gáldar, Agaete, Llanos de Guía, el Palmital y una serie de zonas próximas como Lairaga o Barranco de Azuaje.

Aguimes también poseía viñedos en los Llanos del Carrizal y Las Palmas en el entorno de Barranco Seco.

En los alrededores de cada una de estas zonas estaban los puertos respectivos que se encargaban de sacar los vinos fuera de la isla, como el caso de Las Isletas, o Ntra. Sra. De La Luz y el de Melenara. Mientras que los del Norte servían para enviar los vinos a Las Palmas y desde allí se reexpedían a los mercados exteriores.

En lo que se refiere a la producción de vinos a principios del s. XVII en Gran Canaria, se mantienen los ranking establecidos con respecto a las zonas de cultivo. Telde continúa en primer lugar con una producción aproximada de 84.000 litros, un 27'7% del total.

La Vega en segundo lugar a 47.040 litros un 15, 6% del total; luego Guía-Gáldar con 16.320 litros un 5'4% y finalmente Las Palmas con 4800 litros, un 1,6% del total.

Hemos de especificar que dichas cifras se han obtenido con el estudio de los protocolos notariales, que no son por tanto cifras absolutas, sino relativas, puesto que no todos los cosecheros ni los posibles compradores pasaban a registrar sus operaciones ante el escribano. Pero en todo caso son las únicas cifras aportadas hasta el momento.

Del 49,7% restante de la producción no aparece especificada su procedencia, aunque no nos cabe la menor duda que sería con toda probabilidad el área Telde- La Vega, que podría considerarse incluso como una posible conurbación de cultivos, si es que me permiten ustedes el término, puesto que los territorios de Jinámar, Bandama, Valle de los Nueve etc..

Son limítrofes.

Si nos fijamos en la exportación de estos caldos grancanario la relación de mercados, atendiendo al lugar a donde se dirigen y no de forma específica a cada uno de ellos, sería la siguiente:

Caribe	406.408 litros
Nueva España	382.718 litros
Tierra Firme	173.980 litros
Indias	93.102 litros

España, en particular Andalucía se revela como un mercado importante para los vinos Grancanario pues llegan a exportarse, por estas fechas, 45.560 litros. Portugal lo es aún más con 176.472 litros y Cabo verde que llega a importar en ese mismo período, 258.240 litros.

En total en los primeros veinticinco años del siglo XVII se exportan a los deferentes mercados aludidos 1.678.890 litros de vino cuya procedencia es la isla de Gran Canaria.

A la producción y exportación de vino habría que añadir las cifras relativas a: vinagre, producto derivado del vino y que también tenía una gran demanda, en particular de los mercados americanos, sin desdeñar el portugués y los mercados africanos.

El comercio del vino lógicamente generaba una gran riqueza para las islas y no tanto ya por lo que significaba para la propia economía insular, de cara a los pequeños, medianos o grandes cultivadores o cosecheros, que de todo había, sino también la introducción de moneda extranjera como lo era el capital inglés, o los pesos de a 8 americanos, muy apreciados por la calidad de su plata; como asimismo la exportación del vino significaba la posibilidad de que las islas pudiesen abastecerse de otros productos de los que eran deficitarias o sencillamente no se producían en el archipiélago.

Además de los tejidos ingleses y flamencos, del norte de Europa procedían: salazones, hierros y maderas. De Bretaña procedía gran canti-

dad de trigo francés cuando el mercado insular lo demandaba. De Portugal su loza, las formas para el azúcar y de Andalucía: aceite, esparto, jabón etc.. Además de toda clase se abalorios, papel, herramientas y todo lo que era necesario para el transcurso de la vida cotidiana. De África provenía un producto fundamental también para el desarrollo económico del archipiélago en estas primeras centurias: el esclavo, que se incorporaba a las faenas agrícolas, caña de azúcar en particular y a las domésticas, pero que también era reexpedido desde Las palmas hacia otros mercados, sobre todo americanos.

Por lo tanto el vino como producción propia trascendía su importancia local y pasa a convertirse en uno de los regiones más importantes de la economía insular durante los siglos XVI y XVII, sobre todo en esta última centuria; por ello cuando se produce su decadencia a finales de la misma, significará un duro golpe para la economía de Canarias, del que tardará tiempo en recuperarse .

Una vez esbozados aspectos relacionados con la producción de vino y el comercio que generaba, nos centraremos en lo que constituye la segunda parte de nuestra exposición en el día de hoy: el vino del Monte Lentiscal, de la Caldera de Bandama más concretamente, y de la aportación que hace Daniel Bandama.

En realidad no sabemos aún hoy en día con exactitud que territorios exactamente correspondían a la denominación genérica: monte Lentiscal; parece que dicha denominación se aplicaba a los terrenos comprendidos entre Tafira-Bandama, lindando con Jinámar- Marzagán por el Este. sin embargo no se precisa nunca con exactitud la verdadera extensión de este bosque termófilo que cubría la zona de la Vega más inmediata a la ciudad de las Palmas. No obstante lugares como El Monte, La Atalaya, la Caldera de Bandama, son aceptados comúnmente como incluidos en dicha denominación. En todo caso Hansen Machín propone una interrelación entre bosque termófilo y macizo de piroclastos que abarcan las erupciones de Bandama y volcán de Jinámar. Nuestro análisis se va a centrar justamente en estos lugares.

La cercanía del Monte Lentiscal a la ciudad de Las Palmas por una parte, y a los ingenios azucareros instalados en Telde, perjudicará notoriamente al Monte Lentiscal, pues se verá sobre explotado, por la ciudad para abastecerse de combustible y maderas para la construcción y por Telde, para sacar cargas de leña que alimenten sus ingenios. Ello va a originar un lento retroceso, pero inexorable, del monte, así como su transformación y la del paisaje.

El reparto de tierras realizado tras la conquista afectará también en buena medida a los territorios del Monte, así como la subsiguiente plantación de cultivos y la canalización de las aguas, por medio de las acequias necesarias para que estas tierras produzcan.

La cercana presencia del poblado de la Atalaya, cuyos habitantes se dedican en buena medida a la fabricación de cerámica, para abastecimiento de toda la isla, y del resto del archipiélago trae consigo la rápida desaparición del bosque y su transformación. La zona más afectada será la de: Montaña Lentiscal- Cruz de la Atalaya- Caldera de Bandama.

Si hay un personaje que por méritos propios deba estar incluida en la historia del Monte Lentiscal es Daniel Van Dame, conocido en su tiempo por Daniel Bandama. Le da nombre a la Caldera que enseñoorea la zona y que hoy en día es de los lugares más visitados y afamados de la isla, pero también es el primero que la somete a explotación agrícola estableciendo en ella una hacienda de viñas.

Hijo del comerciante de Amberes del mismo nombre y de Ana Van Egen natural de Welser (Alemania), llega a nuestra isla, de la misma manera que tantos extranjeros y peninsulares de la época. Llega a participar de los beneficios del rico comercio que se pone en marcha en esta isla tras la conquista e incorporación a la Corona castellana. La puesta en marcha de la economía insular se basa, primero en el cultivo primero y posterior exportación de una serie de productos que se aclimatan en Canarias y que sirven para introducirla en la economía- mundo: primero la caña de azúcar, así como los esclavos provenientes de África y el vino producido en las Islas.

Esta situación, más la posición geoestratégica del archipiélago canario en la confluencia de las grandes rutas trasatlánticas, origina unas posibilidades comerciales, que no pasan desapercibidas para los mercaderes europeos de las más diversas procedencias. En nuestros estudios sobre el tema hemos llegado a contabilizar hasta un total de 100 mercaderes de origen foráneo a Gran Canaria; muchos de ellos no son más que descendientes de otros cuya presencia se registra ya en tiempos de la conquista.

Este fue sin duda el camino que eligió nuestro personaje para introducirse en las Islas Canarias, donde ya registramos su presencia en el último tercio del siglo XVI.

Sus orígenes, como ya hemos comentado estaban en Amberes de dónde procedía su padre y dónde él había nacido. Su abuelo Cristóbal Van Dame de quién tomó el nombre era asimismo un mercader residenciado en Amberes, pero natural de Stralenson (Alemania). Pronto quedó huérfano de padre y será su abuelo que se preciaba de “caballero y gastador”, pues dilapidó buena parte de su fortuna, quién se hizo cargo de él. Quizás esta fuese la razón de su venida a Canarias.

Su familia, con toda probabilidad tenía un cierto origen nobiliario, pues poseían un escudo donde aparecían un **lebré prieto sobre campo blanco**.

No sabemos con exactitud la fecha de su llegada, pero si tenemos testimonios documentados a partir de 1588.

Su casamiento en Gran Canaria con una descendiente del conquistador, Juana de Vera, más 20 años de residencia en la isla, le permitió nacionalizarse, en 1608, y acceder al regimiento de la isla de Gran Canaria, lo cual no hubiera sido posible de no estar naturalizado. Dicho regimiento quedó luego a su muerte, en manos de su hijo Andrés.

El matrimonio resultó prolífico puesto que nacieron al menos 7 hijos:

—Andrés el primogénito fue educado en “el arte de mercar” en Francia.

—Cristóbal también fue enviado a Francia a la edad de 5 años, para estudiar el mercadeo.

—Daniel acudió a Sevilla a estudiar para eclesiástico.

—Bartolomé fue otro varón del que no conocemos otra ocupación que los quebraderos de cabeza que dio a su padre, desempeñando en la familia en rol de oveja negra.

—Ana casada con otro mercader originario de Francia, Hernando Moreo, vinculado en numerosas ocasiones a los negocios de su suegro.

—Margarita Theodora, posiblemente muerta ante que su padre ya que no aparece heredando. Y finalmente: Juan la moza, la más pequeña de la familia que es encargada a su hermano Andrés en el testamento paterno.

Esta era la familia parental, pero luego otros familiares cercanos, provenientes también de Flandes convivían en la casa familiar, como era frecuente en la época sobre todo en las familias burguesas y nobiliarias. Hasta un total de 5 parientes entre primos, primas y sobrinos-as estaban a su cargo. Los vínculos no eran sólo de sangre sino también comerciales, pues sus parientes colaboraban con él en los negocios. Habría que sumar a los otros inquilinos que también convivían en el domicilio pero vinculados a tareas asalariadas, o como esclavos.

La relación con sus hijos fue excelente, con la excepción de Bartolomé, que le ocasionó muchos problemas no sólo económicos, sino también teniendo una hija ilegítima. Al final de su testamento, aunque no lo deshereda si le dice expresamente que le deja poco, porque ya bastante la había dado en vida. Con su mujer Juan de Vera también tuvo una excelente relación como se demuestra en el trato afectuoso y las palabras que le dedica en su testamento, así como el nombramiento de albacea, advirtiendo a sus hijos que no se vuelvan contra ella, porque si no les alcanzará su maldición.

Valgan estos trazos biográficos para completar el perfil de un hombre ante todo temeroso de Dios, como demuestra en el amplio preámbulo de su testamento, pero también digno de una novela, por las vicisitudes que tuvo que atravesar en su vida. Personaje, que por otra parte tuvo la visión de poner en funcionamiento una hacienda de viñas en la Caldera

que hoy lleva su nombre, y del cual en alguna medida los cosecheros actuales son sus descendientes.

Su trayectoria vital fue rica en circunstancias: orfandad temprana, ruina, traslado a tierras lejanas a labrarse un porvenir.. Vicisitudes que se agravan por una serie de hechos que rodearon su estancia en Canarias y el desempeño de la actividad mercantil. El relata las tormentas y combates marítimos a que se vio sometido en sus múltiples viajes: pérdidas de mar, saco del enemigo, ruina de sus cañaverales, pérdidas de vinos, muerte de sus esclavos etc.. Son aspectos de su intensa vida.

Pero sin ningún género de dudas, el episodio más dramático al que se vio sometido fue el ataque holandés a la ciudad de Las Palmas en 1599. Oigamos cómo nos lo relata:

Oh Señor quién juzgare de cuantas veces llegaste a darle la mano de tantos peligros como le habéis librado de tantas enfermedades, tormentas de mar, y peligrosos combates de navíos y de los dos encuentros que tuvo cara a los enemigos, uno de Francisco Drake por el mes de Octubre de 1695 del que Dios le libró con milagrosa mano para atravesar su cerco y visto nuestra obstinación en pecar movió la otra Armada de Holanda que llegó el 26 de Junio de 1599, la cual ganó la tierra y le hizo ejecución en sus bienes por la gran misericordia de Dios que en bienes muebles que fue en quemarle la casa con todo lo que había dentro y lo demás que le robaron amigos y enemigos con que no permitió en Rey del cielo que le tocasen sus bienes raíces de su vida andando a caballo en ambos encuentros entre tanto peligro de tantas balas de artillería y mosquetes sacando a un herido de la batalla cayendo muertos a todas partes quiso Dios no le tocase un cabello y otra mayor victoria es haberle librado de los enemigos de su alma...

Su propio hijo Andrés en un viaje a Francia llevando cargamentos encomendados por su padre fue hecho preso por piratas ingleses que además de quedarse con las mercancías y hundir el navío, debió de pagar 7000 reales, una considerable suma para la época, por su rescate

Si su vida personal resulta intensa y azarosa, no lo es menos su faceta como hombre de negocios, pues ninguna actividad económica le era ajena, tanto en lo que respecta a las finanzas, como en las propiamente mercantiles.

No tenemos testimonios de que llegase a actuar como banquero, pues no guardaba dinero de los demás ni compensaba créditos; ahora bien suyos si debió manejar mucho dinero, incluso en moneda extranjera dado sus múltiples negocios con Francia, Flandes, América y Cabo Verde.

Si llegó a efectuar pequeños préstamos a sus convecinos, para sacarlos de algún apuro, bien para inversiones, como la madre de Alonso Venegas, a la que presta dinero para plantar un cañaveral. Sus préstamos están orientados a inversiones agrícolas, lo cual nos hace pensar que él podría estar a su vez implicado, aunque también para la preparación de empresas comerciales como la puesta a punto del Ntra. Sra. De los Reyes aprestado para ir a Cabo Verde.

Sin embargo la faceta más importante era la de exportador- importador, no solamente para él sino para la economía insular. Se dedicaba a la exportación y venta de azúcares y vino, mientras que importaba otros bienes imprescindibles para las islas: maderas para fabricar toneles y cascos, esclavos y otros productos como el aceite, esparto etc.

Esta actividad le llevó a formar compañías con mercados y personajes de las islas y de fuera de ellas. Quizás la más importante es la que mantuvo con Tomás Chaunín en Francia, al que había enviado a sus dos hijos para que los instruyera.

Su actividad como exportador abarcaba todos los mercados que mantenían comercio con la isla: Cabo Verde, América, Portugal, Francia y Flandes. Por ejemplo a Cabo Verde en el espacio de 4 años llegó a enviar 139 tn de productos: vino, ropas, harinas y en el tornaviaje traía cargazón de esclavos. Por lo tanto también fue negrero como lo refuerzan los testimonios de los protocolos notariales de Las Palmas donde aparece vendiendo esclavos.

Con Indias tenemos sólo las operaciones registradas entre 1602 y 1608, pero se nos escapan todo el final del siglo XVI. Llegó a enviar en esas fechas 43 tn de vinos y frutos de la tierra.

Cómo podemos observar tanto al mercado americano como africano remite fundamentalmente vino, que en parte podría comprar a otros cosecheros, pero que en buena medida sería de su propia producción de las cepas enclavadas en la zona donde esta noche nos encontramos.

Por desgracia la desaparición de sus libros de contabilidad que llegaron a existir puesto que él se refiere continuamente a ellos no nos permite precisar con exactitud el volumen de sus negocios ni con los mercados referidos, ni con los de Lisboa, Sevilla y Cádiz, a los que sabemos estaba ligado ¿ Llamada para conservar la documentación?.

Además ligado a su faceta de comerciante poseía una tienda en el barrio de Triana donde vendía tejidos de procedencia extranjera, en particular de Rúan. También poseía un almacén donde guardaba 18 millares de esparto del Sur de la Península. La faceta de rentista también la desempeñó, dedicándose a varios aspectos: diezmos, conciertos con conventos, sin embargo a nosotros nos interesa fundamentalmente: el derecho que tenía junto con Rodrigo de León sobre las viñas de Telde y la administración del almojarifazgo entre 1589- 1595. Ambas circunstancias relacionadas con su actuación como exportador de vino e importador de otros productos.

Pero quizás lo que nos interesa escuchar más esta noche era su faceta relacionada con la posesión y explotación de tierra. Nos vamos a centrar entre las muchas que poseía, en las que estaban situadas en el Monte Lentiscal y su entorno:

—La Hacienda de La Caldera. Donde producía vid, almendrase, zumaque y cereal. Estaba valorada en 4000 ducados y poseía además de las tierras , casas, bodega y lagar.

—! Viña en los Silos de Sta. Brígida, donde también además de la vida, tenía almendros, zumaques y colmenas. Su valor eran 300 doblas

—Ganado en la Vega : 6 vacas, 6 becerros, 4 novillos y 1 toro.

—Aguas en el heredamiento de Tafira.

—1 bodega y almacenes den la ciudad

—1 tienda en la ciudad de Las Palmas donde vendía tejidos que procedían de la importación, más las casas de su morada, que fueron las que incendió el Holandés Van Der Diez.

La viña de los Silos se la había dado de medias a martín Henríquez, por tiempo de dos años y le había ido dando dinero y otras cosas, para beneficiarla, por un importe de 53.390 mers. Y a cambio había recibido 4 botas de vino a 100 reales cada una,; y tiene otra bota más otra de vinagre por entregarle.

Sin embargo las joyas más preciadas por él eran sus plantaciones de La Caldera y de Jinámar, donde además del vino plantaba zumaque para el trabamiento del cuero, almendros para vender los frutos secos a los navíos que iban para Indias, además claro está del vino que también estaba dedicado a la exportación, como ya hemos podido comprobar. Además poseía lagares y bodegas para proceder a su almacenamiento y tratamiento. Estas tierras poseían para su riego agua del Heredamiento de Tafira.

Su inversión azucarera, que también la poseía, se encontraba localizada en zonas costeras como Anucas, en Figs y Moya.

A sus propios viñedos habría que unir la producción que procedía de los derechos que había adquirido en 1600 sobre los parrales de Telde; con lo cual podemos entender el enorme peso que tenía en la producción y exportación insular.

Si le escuchamos a él podremos apreciar como era además un propietario preocupado por la mejora de sus tierras y de la producción, además que entendido en su oficio. Con respecto a sus tierras en Jinámar nos dice:

Tiene 40 fanegas de tierra que compró a Andrés Betancourt y Juan de Civiles vecinos de Telde, que lindan por una parte con tierras que dicen de Marzagán y por la otra La Calera y el camino Real y resbaladero y otras 80 fanegas que le vendió Andrés Betancourt que lindan con el Camino Viejo y resbaladero y tierras de Espinosa que pasan las escrituras ante Rodrigo de Cubas escribano de Telde, la de Betancourt por Junio de 1597 y la de Caballo por Juné del 98 y por Noviembre de este año le hizo venta Nicolás de Ortega que vive en el puerto de Las Galgas otra cantidad de tierras que fueron de Francisco de Medina que lindan el resbaladero y tierras de Marcos León, por escritura ante Hernández Saavedra Y no tengan estas tierras en poco porque lo que es vino de sequero, almendros, zumaque y colmenar tiene este valle por uno de los mejores de la isla y cerca a la mar y monte que son vecinos que siempre dan para que si alguno de sus hijos quiere fabricar ahí una heredad lo tendrá por muy acertado y pongan la viña en alto y la verán muy propicia y la puedan regar de invierno

Sin embargo la niña de sus ojos es la viña de la Caldera por como la considera. Dice que:

él ha plantado la viña de la Caldera lo que le cuesta al día de hoy 2000 ducados. La malvasía se da bien y mejor que ningún otro vidueño y hace mejor vino y así la procuraron y acabarán de poblar esos majuelos que están puestos y criarlos y almendros y poner otras pipas porque espero en Dios que tendiendo cuidado en ello que les dará para costearla y que sobraré dinero para comer porque la malvasía promete mucho por la gran fertilidad que muestran los racimos y el tiempo le ofenda poco y así podré poner más malvasía y dejar perder alguno del otro vidueño de las Calderas y el verdillo que da muy poco y será menester hacer una bodega abajo para encerrar el esquilmo Dios quiere dar su bendición a todo cierto que le ha costado mucho trabajo y cuidado y el zumaque se dará bien en la Hoya de entrada y otras tierras calmas están encima de la Caldera en el Llano Montuoso y desmontados que parecerán los linderos Por la escritura de venta que le hizo de ellas Pedro Suárez y Luisa de Cervantes su mujer, ante Alonso Hernández de Saavedra por 1594 años donde dicen que costaron 105 doblas sirven para sembrar y darán viña de sequero y zumaque muy bueno.

La consideración que le merecen ambas propiedades es tanta que las va a dejar vinculadas al mayor de sus hijos estipulando que pase a cada uno de ellos después de la muerte del anterior en un intento de que no se deprendan de la familia. Ambas fincas las explota y controla directamente incluso para la Caldera conocemos el nombre de su mayordomo Domingo Ribero, mientras que en el resto de las propiedades ensaya otros sistemas de explotación.

Además de en la zona de Monte Lentiscal tiene viñas en otros lugares como Los silos, a los que nos hemos referido ya , la Vega, y el Alberconcillo de Guía, dónde también ha plantado viña por medio de Francisco Padrón, que es el que recibe la tierra, mediante unas condiciones ante escribano.

En Aumastel tiene asimismo una heredad de viñas y la tierra y el agua que le compró a Gaspar Gutiérrez y María Viñol su mujer y después de plantarla de viña, reedificó la casa e hizo un lagar, poseyendo 24 cascos por escritura ante escribano.

El ganado que poseía más de 200 piezas, entre mayor y menor, estaba colocado a renta,. Además de sus arrendatarios, una serie de asalariados colaboraban con él tanto en las explotaciones agrícolas como en sus otros negocios. Es el caso por ejemplo de su abogado, el licenciado Borrero, que tenía un sueldo de 13 doblas al año. Diego Gutiérrez era uno de sus cañavereros y María de Sosa una comadre que le vendía el vino al por menor en su casa.

En definitiva todo un personaje Daniel Bandama, meritorio por si sólo de un estudio monográfico que permita profundizar no sólo en los aspectos de su actividad económica, de los cuales hemos pergeñado unos datos.. Sino también en aspectos fundamentales de su vida: su familia, si continúan o no la labor del cabeza de familia, de su vida espiritual muy rica como se desprende de sus propias palabras y pensamientos reflejados en su testamento y de sus relaciones con el resto de la sociedad canaria. De esta manera podremos conocer su importancia e inserción en la sociedad grancanario del momento, de la misma manera que resultara interesante

pues no podemos olvidarnos de su condición de flamenco arribado a nuestra isla.

En todo caso es un proyecto que tenemos en mente y que pronto pensamos materializar. Sin embargo esta noche el objetivo que pretendíamos era ilustrarles sobre el vino en Gran Canaria en el s. XVII y la aportación que significó Daniel Bandama para la producción y exportación insular. No sabemos si lo hemos conseguido, pero al menos lo hemos intentado.

....¡Muchas Gracias!

TERCERA JORNADA

EL VINO, EL FOLCLORE Y LA POESÍA

PRESENTACIÓN

Por: **Juan José Laforet.**

Director de la Prensa del Monte.

Un año más, al dirigir mis pasos hacia este ya histórico Hotel Santa Brígida, para participar en la Semana Cultural del Vino, este año ya en su quinta edición -todo un éxito de constancia y seriedad en la organización-, he podido disfrutar de una maravillosa luna llena; una luna grande, de rostro complacido, esa “luna de otoño”, mi querida “luna de la vendimia”, muy posiblemente esa misma luna que siguió entusiasmada, hace ya varios siglos, a un holandés intrépido, de alma isleña, cuando se dirigía al interior del inmenso cráter, que tiempo después tomó de él su apelativo, “Bandama”, para plantar en lo más hondo de la caldera las primeras cepas y levantar el primer lagar del Monte Lentiscal.

Si como afirmó Doña Emilia Pardo Bazán, esa gran escritora gallega, que tantas buenas migas hiciera con nuestro universal D. Benito, Benito Pérez Galdós, un isleño de alma noble al que ella llamó su “garbancito de oro”, “cada pueblo come según su alma”, tras varios siglos de historia vitivinícola en este Monte lentiscal, y después de todo lo dicho en las últimas semanas culturales, como del esfuerzo realizado para que hoy podamos contar aquí con unos caldos que gozan de calidad y fama creciente, podemos afirmar también nosotros, sin temor a equivocarnos, que ¡con el vino bebemos el alma de cada terruño”; nosotros el de unos parajes sugerentes, de íntima belleza, de negras laderas de picón y jardines multicolores, donde la flor de pascua y la “flor de mundo”, se enseñorean en un vivo

contraste con jazmines y geranios, con las parras al fondo dominándolo todo.

Esta tercera jornada de la V Semana Cultural del Vino nos trae a dos ilustres personalidades del mundo cultural isleños, que se suman de forma señalada a la larga lista que ya conforman los oradores de esta tribuna del Monte.

El Dr. José Manuel Pérez Rodríguez es hombre de leyes y de ley, con un concepto tan arraigado de todo ello, que sabe muy bien como la costumbre, las tradiciones, no sólo hacen ley, sino que son la ley más noble y sana que identifica a un pueblo, a una comunidad. Por ello, junto al estudio de las leyes, también ha querido dedicar una parte sustancial de su vida al conocimiento profundo de las costumbres más arraigadas y propias de su tierra, de sus gentes, muy en especial a través de su música y de sus rituales más ancestrales.

Ante ello, y desde su más que sobrada popularidad como Director del Programa “Taifa y candil”, de Televisión Española en Canarias, estoy convencido de que hoy tendremos la oportunidad de asomarnos, a través de la inmensa riqueza de sus palabras, a un mundo sugestivo, a ese orbe donde descubriremos nuestra propia tierra y sus elementos más propios de su idiosincrasia; muy especialmente en todo lo referente al vino y el folklore que será el asunto central de su conferencia.

A continuación, y como una suerte de encantamiento, al que ni la luna del Monte puede escapar a su seducción, la poesía, el verso, de Donina Romero, todo un lujoso referente de la poesía isleña actual, convertida en un auténtico cráter de versos, un cráter de vidrio en el cual se amalgaman sus sentimientos y los que destilan las espumas al romper contra la costa insular, el vaho del invierno en los cristales de las viejas casas de Bandama, de sus bodegas, el recuerdo de un paseo otoñal al atardecer por los caminos del Monte Lentiscal.

Esta noche también nos llega Daniel Van Dame, desde la íntima y espléndida serenidad de su cráter de Bandama, tras seguir el resto impreciso de la luna, a este otro cráter donde la poesía bulle, fecunda, y explota

en la palabra inteligente, precisa y entusiasta de Donina Romero.

Ella es una artista integral e integradora, que desde muy diversas facetas, construye todo un orbe personal en el que todos podemos vernos reflejados; y la poesía fluye, como sangre fresca y joven, por todas las venas y arterias de su escultura, de sus lienzos, de sus obras de teatro, de su caminar indeciso por las playas buscando en cada piedra no se que forma que le habla y la subyuga. Sin duda es un espíritu comprometido que, esta noche, desde la profundida de su verso encendido, nos comprometerá a cuantos la escuchemos en un hermoso compromiso con la poesía isleña.

Si siempre se ha dicho que el vino exalta la fantasía, hace lúcida la memoria, da aquel sentido de euforia que rinde fácil la elocuencia, empuja a la benevolencia y destruye la melancolía, o sea, nos hace mejores, más tolerantes y solidarios, yo también me atrevo a afirmar que de todo ello, y de mucho más, he encontrado siempre en estas semanas culturales del vino en el Monte Lentiscal, y me felicito por ello.

Ahora, antes de dar la palabra al ilustre orador y a la insigne poeta que me siguen en esta tribuna, sólo añadiré unos versos, casi con sonido de isa en los labios:

“Sumo de uva”, “sumo de parra”,
vino tinto, vino blanco,
corre el mosto
por las agrestes gargantas,
“en principian” los cantos,
malagueñas y folías,
isas y saltonas,
vino del Monte, generoso y calladito,
bulles en el alma
con los labios ofrendados al sentimiento.

EL VINO EN EL FOLKLORE CANARIO

Por: **José Manuel Pérez Rodríguez..**

Director del programa. Taifa y Candil de Televisión Española.

I. - **Introducción.-:**

En el devenir histórico de las Islas Canarias no ha existido una bebida tan popular y arraigada como el vino en nuestra gente canaria. A pesar de los embates de aculturación el vino, en ocasiones, ha perdido protagonismo ante el ron, la cerveza o el Whisky; pero sigue perenne en la idiosincracia del canario, como compañero fiel de alegrías y de avatares, como estigma de un pasado y esperanza de un presente proyectado hacia un futuro en el que siga testimoniando la importancia, el protagonismo que ha tenido y sigue teniendo.

El vino fue cultivado junto con la caña de azúcar desde que Canarias quedó incorporada plenamente a la Corona de Castilla. Y pronto comenzó a comercializarse ocupando el segundo cultivo de exportación en la hegemonía económica de la caña de azúcar durante el siglo XVI. Y no sólo a los centros receptores del azúcar sino también al Africa Subsahariana donde sirve como bebida de intercambio por oro y por esclavos.

El vino es la única bebida que va a protagonizar el segundo ciclo económico en la historia de Canarias, basado en el monocultivo de la vid. La agricultura canaria de exportación del siglo XVII y XVIII se centra en el cultivo de la vid y en la producción de unos vinos que toman pronto

fama allende nuestras fronteras y donde los malvasias canarios se convierten en la bebida predilecta de los cortesanos europeos siendo citado el vino canario por grandes escritores como Lope de Vega, por Shakespeare, Defoe o por Walter Scott.

El vino se convierte en objetivo esencial del comercio canario, no sólo en el mercado indiano amparándose en el régimen excepcional que obtiene las Islas Canarias ante el monopolio sevillano de la Casa de Contratación, va a protagonizar un importante comercio tanto legal como ilegal o de contrabando. Inglaterra, Flandés y los países del Báltico se convierten pronto en los asiduos clientes de los vinos canarios así como ocurre al otro lado del Atlántico con la importancia receptora de las colonias inglesas en América hacia los vinos canarios, a las que los canarios de la época llaman Barbados, generalizando el nombre de la isla de Barbado a todos los puertos de destino del comercio anglocanarioamericano¹.-

Ninguna bebida en Canarias sino el vino da lugar, en época de crisis mercantil, a un intrusismo legal a nivel internacional por parte de la Corona inglesa creando la Compañía de Mercaderes de Londres que negocian para las islas de Canarias, con un absurdo monopolio exponente de la prepotencia económica inglesa en las islas, que va a dar lugar al primer importante motín en el Archipiélago como es el «derrame del vino» en la Villa y Puerto de Garachico del 2 al 3 de Julio de 1966. Un tumulto que hizo correr el vino por las calles garachiquenses.²

El vino dio lugar a una carpintería especial en Canarias, la carpintería del vino que aunque no tuvo el desarrollo proporcionado al volumen e importancia del producto, tuvo su originalidad en el arte de fabricar toneles, bocoyes o barriletes así como los emblemáticos lagares. Actualmente los artesanos orientan su trabajo hacia recipientes de capacidad reducida y decorativa. En este artículo quiero exponer, sin ánimos de exhaustividades, la importancia y el testimonio que ha tenido el vino canario en el devenir de los siglos, haciendo una especial referencia al folklore musical canario.

II. -El vino: folklore y sociedad.-

El vino ha estado plenamente integrado en la sociedad canaria. No sólo como bebida cotidiana en la mesa de los hogares canarios, principalmente en las zonas vinícolas de tradicional producción; como elemento básico de postres y compuestos en la gastronomía; como factor de motivación social, compañero de encuentros y tertulias. También en los grandes acontecimientos familiares. Es el vino la bebida tradicional en las tertulias acaecidas en los velorios que acompañaban a la parida en las nueve noches intercaladas entre el nacimiento y el bautizo de los niños, donde se le daba a la parida las «ralas de vino» para acrecentar la leche materna según creencia popular.

Nos queda el legado musical folklórico cantado por aires de Lima de Ingenio, también llamada «la isa de la parida» donde se recoge dicha costumbre plenamente arraigada en el pueblo canario.

Tenía un fuerte arraigo en la isla de Gran Canaria, la costumbre del domingo anterior a la boda, que en casa de la novia se celebrase «el vino», que consistía simplemente en la recepción de regalos de boda que luego se exponían en la sala principal o alcoba de la casa. Tal día se brindaba siempre con vino moscatel esencialmente acompañado con diferentes golosinas donde jamás faltaba las galletas casera o los rosquetes.

III.-El vino: folklore y agricultura.-

Indudablemente, en la historia de la Agricultura en Canaria, el cultivo de la vid ha marcado una importante impronta que ha trascendido en el devenir de los tiempos en muchos usos y costumbres consustanciales con la idiosincrasia canaria y que tiene también su repercusión en el folklore musical canario. A título de ejemplo podemos destacar las típicas «gayofas» de la isla de San Miguel de La Palma, donde en torno al viñedo se juntaban los campesinos para realizar las distintas tareas del proceso agrícola ayudados generalmente por los vecinos y los amigos desde cavar o podar la viña, levantarla o abonarla hasta la cosecha de la uva; tales tareas acababan siempre, suspirados por la juventud, en el juego de las relaciones al

son del sirinoque o serinoque, con el consustancial reparto del vino en el barrilete acompañado de chicharrones con gofio, higos pasados, almen dras o trigo «turrado». Entre cuartetos improvisadas se sellaban al son del tambor, pitos y castañuelas uno de los bailes más antiguos emparentado con el famoso «canario» que llegó a bailarse en las cortes europeas.

En la isla de La Caldera, podemos destacar además el arraigo, como herencia de la influencia cubana a través de los fuertes lazos migratorios de los palmeros hacia la perla de las Antillas durante el siglo XIX, me refiero al baile del Marañón, un baile brujeril traído por los emigrantes influidos por las sociedades ñañigas de la zona central de Cuba. Un baile interpretado por mujeres con fines maléficis en pro de dañar la cosecha, donde con arpegios de agua, sal y vinagre se conjuraban los malos espíritus. El marañón toma su nombre de un árbol antillano de fruto comestible en forma de pera y vistosa hojarasca. Con sus ramas se hacían los aspergios en Cuba, en La Palma era sustituido por ramas de brezo.

En las «gayofas» el vino y el marañón, el vinagre, formaron dos vertientes importantes del líquido predilecto del Dios Baco, néctar y objetivo protagonista de un sector importante de la agricultura en Canarias.

IV.- El vino: folklore y fiesta.-

El vino es un elemento consustancial con la fiesta canaria. Siempre ha estado presente y lo sigue estando en las típicas romerías. Es la bebida principal que alterna con las diferentes viandas en los tenderetes romeros que se imponen en torno al encuentro festivo. El vino tuvo su arraigo en la añeja romería de Tunte, en los ventorrillos que se constituían en «parada y fonda» en el duro trasiego de los caminos reales por las distintas rutas jacobeanas de la isla de Gran Canaria. Uno de los lugares más populares eran los ventorrillos que se erigían en el Paso de la Plata para los romeros provenientes del norte de la isla, que se dirigían hacia Tunte a participar en la fiesta de Santiago. En los bailes de taifas que se organizaban en dicho lugar, el vino se constituía en la bebida principal para animar luego la marcha de los caminantes ansiosos por llegar al santuario tirajenero.

En las romerías tinerfeñas, el vino sigue siendo el protagonista del entorno festivo. Desde San Marcos de Tegueste a San Isidro en La Mancha de Icod, pasando por San Benito de La Laguna, San Isidro de Tacoronte, San Agustín de Arafo, Santa Rosa de Guamasa, La Victoria de Acentejo y las entrañables romerías del Valle en honor de San Isidro, tanto en La Orotava como en Los Realejos. Zonas, todas ellas portadoras además de vinos de alta calidad y probada solera.

Si nos trasladamos a San Miguel de La Palma, nos encontramos con la fiesta de la Vendimia en Fuencaliente, una de las zonas de la rica malvasía o la fiesta del borracho en El Hoyo de Mazo. Ambas fiestas se celebran en el mes de Agosto. En ambas no se enaltecen las artes agrícolas ni siquiera la cosecha, pero se abren los viejos odres para degustar y acaso ultimar los viejos recipientes y dejar sitio al vino nuevo que se avecina. En ambas fiestas, el vino protagoniza junto a los bailes y cantares el aire festivo.

Se suelen organizar importantes encuentros de decimistas o verseadores para interpretar los puntos cubanos o todo un cúmulo de música de cuerda donde esencialmente se interpreta el legado del folklore musical arraigado durante el siglo XIX en la isla y protagonizado esencialmente por bailes de salón. No podemos olvidar la singular presencia del vino en la fiesta del Diablo de Tijarafe donde el ya tradicional encuentro del punto cubano se riega con el vino de tea de las bodegas de la Montaña.

Pero es en el otoño, con la apertura de las bodegas donde el vino se convierte en un esencial protagonista en varias localidades de nuestro Archipiélago Canario. Centrándose los aires festivos que se expresan en unas importantes manifestaciones folklóricas, iterando rutas y concentrando todo un bagaje de entrañables tradiciones.

Así tenemos que en la isla del Hierro, el vino centra la fiesta de San Simón cada 28 de Octubre. Es la fecha tradicional de la apertura de las bodegas herreñas. Puntos de encuentros coronados con la matanza de cochinos y sellados con el emblemático baile del tango herreño.

Quince días después la fiesta se traslada a la isla de San Miguel de la Palma. El 11 de Noviembre, el día de San Martín se celebra el día tradicio-

nal de la apertura de las bodegas palmeras brindándose con el vino nuevo acompañado de las castañas tostadas y las viandas de cochino. Se organizan las hogueras, se toca el bucio y se jura la pipa. Y se vuelven a bailar las danzas tradicionales o se repiten las controversias de los decimistas al son del punto guajiro, cubano o canario, da igual porque es lo mismo. Centros esenciales de tales celebraciones los encontramos en las Medianias de Santa Cruz de La Palma, Villa de Mazo, Fuencaliente y Tijarafe.

Tiene directa conexión esta fiesta palmera con la fuga de San Diego iniciada por los universitarios de La Laguna, donde los palmeros tuvieron mucho que ver al solapar la fiesta vinícola de San Martín con la huida a la ermita lagunera de San Diego.

En Tenerife, es el 29 de Noviembre, la víspera de la fiesta de San Andrés el día grande de la celebración del vino, donde se aglutinan las costumbres ancestrales, especialmente en el norte de la isla.

En la comarca de Acentejo y en el Valle de La Orotava, se traduce en la fiesta de los Cacharros, Fiesta de ruidos donde la gente sin distinción de sexo ni de edad se dan cita por calles y plazas provistas de un alambre o de una cuerda con la que portan toda clase de latas engarzadas como si fuese una serpiente multicolor. «Correr los cacharros» como se dice popularmente, tiene algo de subersivo, ganas de saltarse a la torera el orden establecido. Las calles se llenan de ruidos de cacharros ante la pasividad de las autoridades que no tienen otro remedio que admitir que la fiesta es del pueblo. En muchas bodegas se celebran tenderetes donde no faltan los chicharrones de carne de cochino o el pescado salado acompañando al vino nuevo. Comida típica se celebra en la Plaza del Charco del Puerto de la Cruz, donde los protagoniza junto al vino, las castañas, el cherne salado, los platanos cocidos, las sardinas asadas, el mojo con papas arrugadas y los boniatos guisados. Tradicional gastronomía que se repite en los típicos ventorrillos pletóricos de la fiesta exaltadora de los nuevos caldos tinerfeños.

En cambio, en Icod de los Vinos y en La Guancha no se corre en carro, la fiesta del vino se celebra de otra forma. Junto a la euforia de la apertura de las bodegas, se vive «la fiesta de las tablas» o también denominado «El carro de San Andrés». Mayores y pequeños se apropian de tablas

y tabloncillos impregnados de grasas y aceites para luego con ellas deslizarse por las empinadas calles a toda velocidad. Protagonizan dicho evento, esencialmente las calles icodenses del Plano y de San Antonio. Las tablas de tea, pinsapo o castaño sobrepasan en un recorrido hasta los 50 km por hora y el impacto es amortiguado por una pila de gomas de ruedas de coches y camiones, que no llegan a evitar a veces, aparatosos accidentes.

La fiesta de los cacharros y la fiesta de las Tablas se encuentran pues en la isla de Tenerife y en torno a la festividad de San Andrés. El origen de tales tradiciones queda desdibujado en el túnel del tiempo.

Desde el punto de vista popular se asocia la fiesta a hechos o anécdotas relacionadas con el Santo Apóstol. Se dice que San Andrés cogió una tremenda borrachera y hubo de despertarlo con el ruido de los cacharros que unos niños le habían colgado de sus ropas. Otros la entroncan con el ruido como objetivo para ahuyentar las plagas de langosta que en el Otoño llegaban procedentes del vecino continente.

Pero desde un punto de vista histórico se relaciona la festividad con el vino. La apertura de las bodegas tradicionalmente siempre se ha realizado a fines de Noviembre y en la festividad de San Andrés. La víspera los bodegueros tenían que limpiar los toneles donde habría de alojarse el vino nuevo, utilizando tradicionalmente una lejía especial extraída de plantas así como agua salada, razón por la cual dichos recipientes eran bajados hasta la costa. La forma más fácil y económica de transporte era deslizándolos por la calzada hasta el mar. Algunos con tablas debajo para proteger sus estructuras, produciendo un notable ruido que representa para el vecindario el anuncio de la próxima apertura de las bodegas.

Sobre el origen de las tablas de Icod se tiene constancia de que en el siglo XVI existía en la parte alta de la ciudad un aserradero de madera junto al monte donde se elaboraban las maderas y las tablas que se utilizaban para la construcción de las primeras viviendas del incipiente pueblo y de la industria azucarera arraigada en la zona. Con el devenir del tiempo, las maderas tenían como destino el pequeño astillero situado en la Calera de San Marcos. La mejor forma de transportar estas maderas a la población era deslizar las tablas desde el aserradero hasta la playa de San Mar-

cos por las calles de Icod. Esa vía de transporte existe y son las actuales calles de Hércules y de San Antonio, que constituirían el llamado Camino Real. En estas calles precisamente fue donde se originó la tradición.

En la isla de la Gomera es en la celebración de los Años Nuevos donde el vino tiene una connotación especial. La noche de San Silvestre se reúnen un grupo de gomeros ante el templo de la Candelaria de Chipude para saludar al Niño Dios, luego se visita al Párroco y luego se van visitando los vecinos. Los visitados se van convirtiendo en visitantes engrosando la parranda y en las mesas de las casas se ofrecen a los parranderos los manjares más típicos donde el vino de la tierra se acompaña de almendras tortas de helechos, higos pasados, tarta de vilana, almogrote, pan casero y rosquetes. Es una fiesta plena de cordialidad que acaba de serenata en serenata el mediodía del día primero del año ante la Iglesia para saludar de nuevo al Niño Dios y ofrecerle la mejor pleitesía. Imagínense algunos como llegan al templo después de tanto cantar, comer y beber vino durante toda una noche. Se cantan romances y decimas y no falta el baile del tambor. Una costumbre gomera que perdurado en la isla, concretamente en Chipude. Se ha rescatado en Las Rosas de Agulo. Una fiesta donde el vino ocupa un papel esencial como brindis de acogida y hospitalidad en una de las noches más hermosas de La Gomera.

V.- Conclusiones:-

El vino es la bebida tradicional que centra los aires festivos del pueblo canario. Tanto en el ámbito estrictamente familiar como en manifestaciones al exterior que tienen su culmen en las famosas romerías.

El vino ha marcado toda una etapa histórica en la economía del Archipiélago Canario, dando perfil a una singular agricultura, artesanía y comercio.

Todo ello enlaza profundamente al vino con el folklore canario, especialmente en el folklore musical, desde las típicas coplas hasta las más arraigadas danzas y cantares que tienen su más directa manifestación en torno al ciclo del vino

Todo el ciclo vinícola tiene sus manifestaciones concretas en singulares fiestas. Desde el cultivo a la apertura de las bodegas pasando por la vendimia.

En síntesis, el vino canario se convierte en un eslabón esencial de nuestra identidad, que tenemos que seguir propiciando como una de las manifestaciones más ricas de la cultura canaria.

1.- Vid Viera y Clavijo J. en «Noticias de la Historia de las Islas Canarias». S/C de Tenerife 1981. pág. 627.

2.- Vid. Bethencourt Massieu A. en «Canarias e Inglaterra: el comercio de vinos (1650-1800)». A.E.A. 1956.-



POEMAS

Por: **Donina Romero.**
Poetisa y autora teatral.

EL ABSOLUTO AMOR.

I

Este absoluto amor que me devora.
Este vuelo de alondras que aquí siento.
Este cerco de besos que presiento.
Este tordo de sol que así me mora.

Este delirio mágico que ahora
vive arraigado en mí, y casi tiento.
Este onix de luz por varlovento.
Este sentir y amar: ascua sonora.

Este amurco de toro que lograste
hendir entre mi pecho, mordedura,
dalia feroz, jardín donde alojaste,

me abraza, me conduce a la locura
de este cuenco de ansias que dejaste
y retengo con fuego y con bravura.

II

Te retengo con sol y sin sosiego,
centinela de estrella y mediodía,
petrel del eucalipto, mar bravía,
del lauredal laurel, néctar de espliego.

Quiero tener de ti, volcán, tu fuego,
lava de talismán que desafía
al llanto y la razón, a la agonía...
y cédeme tu abrazo en que me riego

y apresuro mi afán en tensas redes
de furor escarlata y amatista.
A ti vaya mi amor si me concedes

el río sin medida y sin arista.
Encendida de ti porque me puedes
y a tu sangre mi sangre se le enquistista.

III

Que a tu sangre mi sangre ya la espera
con fervor y promesas. Tú mi dueño,
badajo de campana y siempre empeño
por avivar la brasa de mi hoguera.

Pusiste aroma al verso y le trajera
sabores de membrillas a este sueño,
salitre entre los brazos. Tú mi dueño
y eterno así mi dueño te quisiera.

Busco todo tu vértigo, tu abismo,
la tempestad del beso y aquel grito
de tu pulso en mi piel, tu vendaval

de la caricia prieta y este mismo
rubor cuando me amas. Busco el rito
de nuestra desnudez de agua y de sal.

IV

Tú mi gozo, mi rito, mi castigo.
Tú la jara, la piedra y el acero.
Tú el quebranto, los lirios y el me muero.
Y siempre tú la senda que persigo.

Tú mi reto, mi agosto, tú conmigo
como el caliche al barro. Esquivo y quiero
tu jade, tu humedad, tu beso fiero,
y eterno tú. Festejo si consigo

seguir siendo este mar que me convierte
en tempestad, tormenta y tu costumbre
de sábana y calor. No he de romperme.

Que se amontonen júbilo y la suerte
de ser tu hiedra, rojo, verde y lumbre.
Y en tu madero y sol permanecerme.

MI DÁRDANO DEL VERSO

Sólo por ti barqueo hacia otros mares,
mi dárdano del verso y los jazmines,
para de hornada amarte en los confines
y ofrecerte mis sedas con mis lares.

Envinar toda el agua, y mis cantares
embridando los ecos. Me domines
con vuelo de gavinas y escurines
de norte a sur, y todos mis manjares

en ánfora de sol. Ya por tenerte
ni corceles de luz, afán ni brisa:
voráGINE mis ojos que por verte

succionan cielo y tierra y se divisa
en ellos sólo tú. Permanecerte
mío bardo y colimbo, aroma y risa.

DRAGO DE AGUA

Albergo un drago de agua, solitario,
y un mar sin arcoiris ni sirena,
almendro sin almendra y por la vena
tu enero, la derrota y mi calvario.

Añicos de azulejos y un sudario
para este adiós escrito: mi condena
en las sílabas muertas del poema
y en el roto rincón del calendario.

No encontré colores en la hortensia
ni atraparé estorninos en su vuelo.
Sólo tu imagen llega persistente

y una orilla de sal hace presencia
sobre el pálido pómulo, y el cielo
testigo de mi nada. Y tú el ausente.

De un invierno color todos los vuelos
sobre la fría huerta. No irisa la voz del aire.
Tejas de musgo y niebla sin azures de cielo
cobijan mi deseo bajo las tibias sábanas,
y ya los chamarines enmudecen
por el valle sin ecos,
pugnando por las auras con más lumbre,
cruzando las marismas. Y toda la neblina
sobre los bellos lirios que emergen de cristal.

Sombras de medianoche cruzando los parajes.
Y un árbol: el manzano de frutos agridulces
deja escapar doliente un concierto de grillos,
como del medriñaque los revuelos...

Y allí el escarabajo pegado a la resina
como corcel cautivo se desboca
y abejas zumbadoras le susurran
a este aire de plata que se afana
en abrir el crepúsculo.
Piano y oboe para la cita que comienza.



Cada día el público abarrotó el Salón de Actos del Hotel Escuela Santa Brígida.



Las Conferencias fueron seguidas de una degustación de vinos del Monte Lentiscal en los Jardines del Hotel.



La Semana Cultural propició numerosas tertulias como la que reunió, según se ve en la foto, a la poetisa Donina Romero, al profesor D. José Manuel Pérez Rodríguez y a la presidenta del Hogar Canario de Sevilla.



Como cada año la Semana Cultural culminó con puchero canario al que asistieron numerosas personalidades. En la mesa vemos juntos al Presidente del Cabildo, José Macías Santana, al Rector de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, Manuel Lobo Cabrera y señora, la Dra. Elisa Torres, y al Presidente de la Fundación La Solana, Alfredo Schaman.

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN. <i>José Macías Santana</i>	5
IN MEMORIAM. <i>José Millán Rodríguez</i>	9
PRIMERA JORNADA.	13
PRESENTACIÓN. MONTE LENTISCAL, OTRA APUESTA POR LA CALIDAD. <i>Gabriel Mato Adrover</i>	15
PRESENTACIÓN DE LA DENOMINACIÓN DE ORI- GEN DE LOS VINOS MONTE LENTISCAL Y ALGU- NAS CONSIDERACIONES DEL VINO EN SU RELA- CIÓN CON LA CULTURA. <i>Francisco Marín Lloris</i>	17
SEGUNDA JORNADA.	29

EL CULTIVO DEL VINO EN GRAN CANARIA: EN EL SIGLO XVII: LA APORTACIÓN DE DANIEL VAN DAME. <i>Elisa Torres Santana.</i>	31
TERCERA JORNADA. EL VINO, EL FOLCLORE, Y LA POESÍA.	49
PRESENTACIÓN. <i>Juan José Laforet.</i>	51
EL VINO EN EL FOLCLORE CANARIO. <i>José Manuel Pérez Rodríguez.</i>	55
POESÍA. <i>Donina Romero.</i>	65

ASOCIACION DE VITICULTORES Y BODEGUEROS DEL MONTE LENTISCAL

OTRAS PUBLICACIONES

- 1.- EL VINO EN LA COMARCA DEL MONTE LENTISCAL
R.S.E.A.P.L.P. Agosto, 1995.
- 2.- EL VINO EN EL MONTE LENTISCAL. AYER Y HOY.
Febrero, 1996.
- 3.- LA PRENSA DEL MONTE.
(Hoja Periódica) nº 1. Julio, 1996.
- 4.- LA PRENSA DEL MONTE.
(Hoja Periódica) nº 2. Diciembre, 1996.
- 5.- VITICULTURA EN EL MONTE LENTISCAL.
Febrero, 1997,
- 6.- LA PRENSA DEL MONTE.
(Hoja Periódica) nº 3. Marzo 1997.
- 7.- LA PRENSA DEL MONTE.
(Hoja Periódica) nº 4. Julio 1997.
- 8.- LA PRENSA DEL MONTE.
(Hoja Periódica) nº 5. Marzo 1998.

- 9.- LA PRENSA DEL MONTE.
(Hoja Periódica) nº. 6. Agosto 1998.
- 10.- LA PRENSA DEL MONTE.
(Hoja Periódica) nº. 7. Noviembre 1998.
- 11.- EL VINO, NATURALEZA Y TRADICIÓN EN EL MONTE
LENTISCAL. Marzo 1998.

Este libro, del que se han editado
1.000 ejemplares, se terminó de
imprimir el 16 de Marzo de 1999,
en Telde, Gran Canaria.